

## Karotten-Brokkoli-Cremesuppe

### *Zutaten für vier Personen*

400 g Brokkoli, 400 g Karotten, 2 große Zwiebeln, 160 ml Sahne, 80 ml Sonnenblumenöl n. B. Meersalz und Pfeffer, 1 Msp Safranpulver, 1 Liter Gemüsebrühe etwas Balsamicoreduktion

### *Zubereitung*

Die Karotten waschen, schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Brokkoli waschen und in Röschen zerteilen. Den Strunk in Stücke schneiden. Die Zwiebeln hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Karotten und Brokkoli mit in den Topf geben und ca. 3 Minuten bei großer Hitze und ständigem Rühren anschwitzen. Jetzt mit der erhitzten Gemüsebrühe ablöschen, die Suppe zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Stabmixer pürieren, Sahne und Safran dazugeben und noch ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.

In Teller füllen und mit ein paar Tropfen Balsamicoreduktion garnieren.

Gutes Gelingen wünscht  
Karen Binder-Neschi

